

EL INQUILINO CRIANZA 2014

Nuestro intrépido Zorzal vuela a su vecina Rioja! Aquí tenéis su nueva morada...somos Inquilinos!

El Inquilino Wines es una cuidadosa selección de uvas tempranillo y garnacha en la zona del valle del Najerilla.

Nuestro objetivo, como en todos nuestros vinos, es elaborar vinos que hablen por si solos, con variedades autóctonas, mínima intervención y que hagan que el vino sea un reflejo de su origen.

VITICULTURA&ENOLOGIA: Mikel Sanz & Jorge Navascués

COSECHA: 2014

Durante el año la climatología fue favorable, resultando en un ciclo vegetativo que nos hacía esperar una añada muy buena. Pero en verano, en tiempo de vendimia, hubo más lluvia de la esperada. Una vez más, los tratamientos preventivos ejecutados en viñedo, nos hicieron obtener uva de gran calidad.

VARIEDADES DE UVA: 80% Tempranillo, 20% Garnacha

VIÑEDO: Viñedos situados en el valle del Najerilla, con una media de edad de 35 años.

ELABORACION:

Fermentación alcohólica en depósitos de inox de 5.000 litros, usando levaduras autóctonas.
Fermentación maloláctica y posterior crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 225 litros de dos años.

NOTAS DE CATA:

APARIENCIA: Brillante, intensidad media, color rubí.

AROMA: Limpio, alta intensidad de aromas de frutos rojos, especias, complejo, mineral, fresco, especias.

PALADAR: Seco y fresco, taninos suaves y cuerpo medio, frutos rojos, mineral, persistente y con mucha personalidad.

RECOMENDACIONES: Temperatura de servicio entre 16 y 18 °C

